

# Familienfeiern



## MESSEHOF Hotel

*Hier werden Sie gefeiert!*

✉ Ummilostraße 41 - 43 | 31191 Algermissen/Ummeln  
☎ 05126 9710 | 📠 05126 971700  
📧 info@hotel-messehof.de  
<https://www.hotel-messehof.de>



## Hotel Messehof

*Hier werden Sie gefeiert!*

Profitieren Sie von unserem Know-How  
und unserer langjährigen Profi-Erfahrung auf dem Gebiet des Eventmanagements!

Und das zu fairen und günstigen Konditionen!

Auf dem Gebiet der privaten Veranstaltungen liegen unsere Spezialisierungen u.a. darin,

**Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Konfirmationen, Klassentreffen  
oder jede andere private Veranstaltung**

nach Ihren Bedürfnissen professionell auszurichten.

*Wir, das Team um*

*Falko Schröder und Carius Novák*

*freuen uns auf Sie!*



# Hotel Messehof

*Hier werden Sie gefeiert!*

## Allgemeine Ausstattungsmerkmale:

- Bestuhlung mit Tischen in Tafeln oder runden Tischen
- Ausgang zum Garten (Raucherbereich an Stehtischen und Sitzmöbel im Garten)
- Beschallungsanlage/Mikrofon
- Beamer und Leinwand
- Behindertengerecht (Toilette und barrierefreie Zugänge)
- Restaurant mit Terrasse
- Wintergarten mit Bar
- Stehtische und Barhocker
- Garderobe
- Ebenerdige Anlieferung
- Großzügige Parkplätze

## Bitte beachten Sie folgende Hinweise!

- Eigen- oder Fremdversorgung im Messehof sind nicht möglich.
- Änderungen bedürfen einer gesonderten Absprache!
- Bei Nichteinhaltung werden Kosten für Sonderreinigung und Ausfallgeld fällig.
- Es gelten die AGB's des Gasthauses.



## Hotel Messehof

*Hier werden Sie gefeiert!*

### Pauschalangebot für Feierlichkeiten ab 40 Personen

Getränkeauswahl:

- Sektempfang
- Mineralwasser
- Fruchtsäfte, Fruchtsaftschorlen
- Coca Cola, Fanta, Sprite
- Ginger Ale, Tonic, Bitter lemon
- Rotwein, Weißwein
- Krombacher Pilsener vom Fass
- Krombacher Weizen
- Kaffeespezialitäten
- Spirituosen

Dazu ein Buffet aus dem Angebot.

Tischdekoration bestehend aus frischen Blumen, Kerzen und Servietten inklusive.

Ab 40 Pers. zu 89,00 € je Gast

Ab 60 Pers. zu 85,00 € je Gast

Ab 80 Pers. zu 81,00 € je Gast

Ab 100 Pers. zu 79,00 € je Gast

- Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei.
- Kinder von 4 bis 6 Jahren werden mit 10,00 € berechnet.
- Kinder von 7 bis 12 Jahren schlagen mit dem halben Preis zu Buche.
- Ab dem 13. Lebensjahr wird der volle Preis berechnet.

Die Angebote gelten für 7 Std. Verweildauer je angemeldetem Gast. Jede weitere Feierstunde berechnen wir mit 4,00 EUR je angemeldetem Gast.

Die Bezahlung erfolgt bitte in drei Stufen: Bei Buchung wird eine Depositsumme fällig. 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages eine Woche vor der Veranstaltung und die Abschlusszahlung dann auf Gesamtrechnung nach der Feier. Alle Preisangaben inklusive gesetzlicher MwSt..

Bitte beachten Sie, dass wir Ihre verbindliche Bestellung 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin benötigen. Diese dient als Abrechnungsgrundlage.

# Hotel Messehof

*Hier werden Sie gefeiert!*

Die mit \* gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

## **BUFFET: HILDESHEIMER BÖRDE**

Falkos Kartoffelcremesuppe \*  
mit geröstetem Speck und Zwiebeln  
oder wahlweise Crevetten

~

Spanferkelbraten in Malzbiersauce, dazu Spitzkohl und Heidegold

Zanderfilet mit Limonen-Weißweinsauce, Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Schupfnudelpfanne mit Käse, Lauch und frischen Kräutern

~

Linsensalat mit Traubenkompott \*  
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Radieschen und Majoran \*  
Kichererbsen-Salat an Sesamdressing und frischer Petersilie \*

Medaillons vom Schweinefilet  
Bratenaufschnitte  
Landschinken

Käsebrett \*

Brotkorb, Brötchen und Butter

~

Boskop Apfel, weiße Schokolade  
Grießflammerie mit Birnenkompott

# Hotel Messehof

*Hier werden Sie gefeiert!*

Die mit \* gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

## **BUFFET : COMPLEANNO**

Tomatensuppe mit Pesto und Kräutern \*

~

Gebratene Poulardenbrust mit Robiola Frischkäsesauce, Zucchini-Gemüse mit geschmolzenen Tomaten und Gnocchi

Lachs im Kräuterpergament mit Peperonata-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Pimp your Pasta:

Nudelbuffet zum Zusammenstellen, \*

dazu verschieden Öle, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, getrocknete Tomaten & Kräuter

~

Pasta-Salat mit Oliven, Kapern, Datteltomaten und frischem Rucola \*

Rucolasalat mit Pinienkernen, Parmesan und fruchtige Vinaigrette \*

Antipasti, gegrilltes Gemüse in Balsamico Marinade \*

Duett von Cherrytomaten und Mozzarella in Pesto \*

Räucherfischvariationen

Rinderrücken mit hausgemachter Salsa Verde und Wildkräutern

Geräucherte Putenbrust mit Tonnato Salsa und Kapern

Schinken auf Honigmelone

Formaggio Misto - Auswahl feinsten Käsesorten mit Feigen und Weintrauben

Brotauswahl und Basilikum-Frischkäse

~

Weißer Mousse au Chocolat mit Beersauce

Obstsalat mit Grappaschaum

# Hotel Messehof

*Hier werden Sie gefeiert!*

Die mit \* gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

## **BUFFET: MARIAGE**

Hochzeitsuppe mit Spargel und Eierstich \*

~

Gegrillte Hähnchenbrust in pikanter Sauce mit gerösteter Chorizo, Peperonata und rotem Reis

Pochierter Kalbstafelspitz mit Grüner Wasabisauce, Vanillemöhren und Kartoffelgratin

Kartoffel-Risotto mit Wurzelgemüse \*

~

Grüner Garten verschiedene Blattsalate, Kräuterbar, 3erlei Dressing, getrocknete Tomaten, Kalamata Oliven,  
Zwiebeln, Spitzpaprika, bunte Kirschtomaten, Croûtons \*

Ziegenkäse, Granatapfelkerne, Feigensenfsauce \*

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern \*

Edelfische aus dem Rauch in Wasabi Beize dazu Sylter Honig-Sauce

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Beef an Chimichurri-Majo

Filetmedaillons mit exotischen Früchten garniert

Edelkäsevariationen mit Trauben und Paprikagelee

Brotkorb, Butter

~

Maracuja-Mousse mit Cookie-Crumble

Kokos-Panna Cotta mit Yuzu-Gelee

## Hotel Messehof

*Hier werden Sie gefeiert!*



*Wir danken für Ihr Vertrauen in unser Haus  
Falko Schröder, Carius Novák & Team*